

minokamo

暮らしの情報紙 広報みのかも

2024

10.10

No.1096

特集01

70

年

の

歩

み



Public office

新庁舎整備情報

New public office project office

外国人市民対象ワークショップを開催しました！

今回は、7月27日㊤に実施した「外国人市民対象ワークショップ」についてご紹介します。

より多くのご意見をいただくため、資料は翻訳し、掲示物には「やさしい日本語」を使ったほか、会場に通訳職員を配置するなど、言葉の壁の影響が出ないような環境を整えて実施しました。その結果、今回も、建物や設備などの「ハード面」、利用方法やサポートなどの「ソフト面」、思いや考え方などの「ハート面」の三つの観点からご意見をいただきました。

まずハード面では、複雑で多種多様な手続きを要する市役所において、外国人市民がより分かりやすく手続きを行えるように、ワンストップ窓口などを設置してほしいという意見が多く出されたほか、日本語や日本文化について学んだり、日本人との交流スペースなどを求める意見も全体として出されました。

ソフト面では、多言語対応のための翻訳機などを設置してほしいという意見と、災害放送など市からの情報が現状として届いていない、あるいは多言語対応されていないことへの不安の声があがり、安心して暮らすために整えて欲しいという意見が出されました。

そしてハート面では、多国籍の人が住む美濃加茂市だからこそ、それぞれの文化を理解し、配慮して欲しいといった意見が出されました。

全体を通して、現状の問題や課題を踏まえた上で、より分かりやすい案内や窓口対応、安心して暮らすための設備を見直してほしいとの意見が出されました。

引き続きご意見を新庁舎整備に反映していきます。

※新庁舎整備に関する情報は、「新庁舎整備情報ポータルサイト（右の二次元コード）」からご覧いただけます



㊤新庁舎整備推進課 ☎内線246

Cooking

食改さんのおすすめレシピ

Recipe File 186 秋の味覚「サツマイモ」を使った 鬼まんじゅう

■ 調理品の材料(10個分)
サツマイモ
…………… 2本程度(400g)
薄力粉 …………… 100g
砂糖 …………… 80g
レーズン
…………… 大さじ2(20g)

■ 1人分の栄養価
エネルギー：123kcal
塩分：0.1g/野菜：0g

市では県とともに「ぎふ野菜ファースト」に取り組んでおり、野菜の摂取量増加を推進するほか、郷土料理の普及啓発も行っています。



今回は、この地方でも食べられている郷土菓子「鬼まんじゅう」を紹介します。レーズンやリンゴ、チーズなどでアレンジしてもおいしいですよ。

- ① サツマイモは角切りにする。
- ② ①を塩水(分量外)に浸してあく抜きをし、しっかり水をきる。
- ③ ボウルに②、砂糖を加えてなじませ、水分が出てくるまで少し待つ。
- ④ ③に、レーズンを加えて混ぜる。薄力粉を2回に分けてふるい入れ、その都度よく混ぜる。
- ⑤ カップに④を入れて形を整え、蒸し器で15分蒸したら完成。

右の二次元コードから各種レシピを動画でもご覧いただけます。



㊤食生活改善連絡協議会事務局(健康課) ☎66-1365